



JERNEJ KITCHEN

POLNJENA JABOLKA Z LEŠNIKI IN VANILIJEVIM SLADOLEDOM

Krasna, mehka, sočna jabolka polnjena z lešniki, rjavim sladkorjem in začimbami, ki ogrejejo dušo in srce. Za piko na i postrežemo z vanilijevim sladoledom.

ZA 6 JABOLK
PRIPRAVA: 60 MINUT

OREHOV KAMELNI POSIP

100 g sladkorja
120 g orehov
1/2 čajne žličke sode bikarbone

POLNJENA JABOLKA Z LEŠNIKI

7 jabolk
40 g masla
70 g stopljenega masla
1 čajna žlička limoninega soka
2 žlici calvadosa ali brandya
100 g rjavega sladkorja
80 g lešnikov, mletih
1/2 žličke cimeta
1/2 žličke mletega ingverja
1/2 žličke mletih klinčkov
1/4 žličke mletega muškarnega oreha
6 kepic vanilijevega sladoleda

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kozica
pladenj
papir za peko
skleda

KAMELNI OREHI

V kozico damo sladkor in pristavimo na močan ogenj. Sladkor stopimo do rjave, temne barve, tako da dobimo karamelo. Kozico redno potresemo, tako da se karamela ne zažge. Znižamo ogenj in dodamo orehe ter sodo bikarbono. Dobro premešamo, odstravimo z ognja in razporedimo po pladnju, obloženem s papirjem za peko. Postavimo na stran da se zmes ohladi.

DUŠENE JABOLČNE KOCKE

Pečico segrejemo na 170°C. Eno jabolko narežemo na majhne kocke. V ponev damo 40g masla in počakamo, da se raztopi. Dodamo kocke jabolk in jih dušimo približno 5 minut na srednjem ognju.

LEŠNIKOV NADEV

V preostalih 70g stopljenega masla vmešamo limonin sok in calvados ali kateri drugi brandy. Premešamo. V manjši skledi premešamo rjav sladkor, mlete lešnike, ščep soli, mlet cimet, mlete klinčke, mlet ingver in 1/4 čajne žličke mletega muškarnega oreščka. Dodamo mešanico stopljenega masla in dušene kocke jabolk ter premešamo.

PEČENJE

Jabolkam izdolbemo sredico in naredimo široko vdolbino, pazimo, da ne prerežemo dna jabolk. Postavimo jih v globok pekač. Napolnimo jih z lešnikovim nadevom, postavimo v pečico in pečemo od 15 - 25 minut, odvisno od velikosti jabolk. Medtem karamelne orehe zmeljemo v prah. Jabolka vzamemo iz pečice, jih nekoliko ohladimo in jih še topla postrežemo z radodarno kepicico vanilijevega sladoleda in karamelnim prahom. Dober tek.

